

# PRANZO A

**ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDO + PASTA + DOLCE + CAFFÈ**

始めの一皿 + 冷前菜 + お選びください：温前菜1種 & パスタ1種 & ドルチェ1種 + コーヒー

## ZUPPA soup スープ

turnip & cabbage potage

フрутツ蕪とキャンディ・キャベツのポタージュ

## ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

marinated norwegian salmon, avocado cucumber salad

ノルウェーサーモンのマリネ アボカドと胡瓜のサラダ

house-made mortadella

自家製 モルタデッラ

vegetable terrine, vinaigrette sauce

野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

## UNA SCELTA DI ANTIPASTO CALDO - a choice of hot appetizer 温前菜 おひとつお選びください

japanese beef polpetta, pepperonata sauce

和牛肉のポルペッタ ペペロナータ・ソース

sauteed scampi, lotus root fritto, checca sauce

鬼手長海老のソテー 蓮根のフリット ケッカ・ソース

## PASTA - a choice of pasta パスタ おひとつお選びください

tagliatelle, carbonara, seasonal french mushrooms, egg yolk, pancetta, black peppers, parmigiano reggiano

フランス産 季節キノコのカルボナーラとタリアッテッレ

pappardelle, duck bolognese, japanese leeks, parmigiano reggiano

パッパルデッレと鴨肉のボロネーゼ 九条ネギとパルミジャーノ

spaghetti, octopus, kyoto sweet green peppers, tomato sauce

北海真蛸と万願寺唐辛子のスパゲッティ トマト・ソース

## DOLCE - a choice of dessert ドルチェ おひとつお選びください

burnt basque cheesecake “pecorino”

ペコリーノのバスク・チーズケーキ

matcha swiss roll, muskmelon, japanese brown sugar ice cream

塩アールス・メロンと抹茶のロール・ケーキ 黒糖のアクセント

**¥4500**

[税込 ¥4,950]

# PRANZO S a six - course lunch

**ENTRATA + ANTIPASTO FREDDO + ANTIPASTO CALDDO + PASTA + SECONDO PIATTO + DOLCE + CAFFÈ**

始めの一皿 + 冷前菜 + 温前菜 + パスタ + 魚料理または肉料理 + ドルチェ + コーヒー

## ZUPPA soup スープ

turnip & cabbage potage

フрутツ蕪とキャンディ・キャベツのポタージュ

## ANTIPASTO MISTO mixed appetizers 三種冷前菜盛合せ

marinated norwegian salmon, avocado cucumber salad

ノルウェーサーモンのマリネ アボカドと胡瓜のサラダ

house-made mortadella

自家製 モルタデッラ

vegetable terrine, vinaigrette sauce

野菜のテリーヌ ヴィネグレット・ソース

## ANTIPASTO CALDO hot appetizer 温前菜

snow crab & ripe potato gratin, tomato coulis

ズワイ蟹と熟成メークインのグラタン トマトのクーリー

## PASTA パスタ

spaghetti, whelk, hokkaido green asparagus, garlic olive oil, bottarga

つぶ貝と北海道産グリーン・スパラガスのスパゲッティ アーリオ・オーリオ・ソース カラスミ仕上げ

## SECONDI PIATTI - a choice of main dish メインディッシュ おひとつお選びください

fish of the day

本日の鮮魚料理

japanese pork saltimbocca, white wine sauce

国産豚フィレ肉のサルティンボッカ 白ワイン・ソース

grilled australian lamb rump “cacciatora” -seasonal mushrooms, shallots, tomatoes, white wine

オーストラリア産 仔羊ランプ肉の網焼き カチャトーラ・ソース

grilled sliced miyagi beef sirloin, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne

宮城県産 和牛サーロインのタリアータ

パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース [+660]

## DOLCE dessert ドルチェ

vacherin pina colada coconuts, pineapples, rum, meringue

ピニャコラーダのヴァシュラン

**¥6500**

[税込 ¥7,150]